

Акт проверки № 1

Школьной комиссии по контролю и качества питания

Учащихся МАОУ СОШ № 72

Дата проведения проверки «16 » Сентября 2025г

Время: 10-30

Цель: проверка организации и качества питания в школьной столовой, соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение санитарно-гигиенических требований в школьной столовой.

Состав комиссии

1. Кумсков С.В. директор МАОУ СОШ № 72
2. Матюшкина С.В..диспетчер по питанию МАОУ СОШ № 72
3. Коробейникова Е.А..председатель родительского комитета
4. Зорина Н.С.. родитель учащегося 4б
5. Яшина С.Л.. Методист школьной библиотеки

Проведена проверка питания учащихся МАОУ СОШ № 72 в столовой школы.

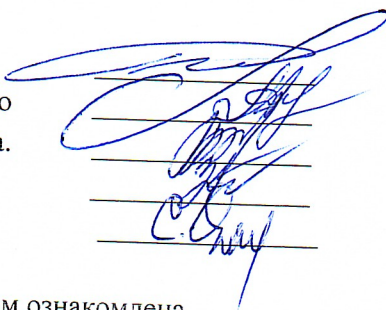
На момент проверки установлено:

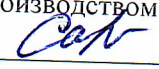
№	Контролируемый объект	Результата проверки
1.	Контроль за соблюдением графика работы столовой, приема пищи - соблюдается /не соблюдается)	соблюдается
2.	Питание организовано для обучающихся классов	5А,8А,4А,10А -95 человек Накрытие проводилось за 5 минут до звонка с урока.
3.	Меню соответствует / не соответствует утвержденному руководителем школы меню	Соответствует 14-дневному меню. Бракераж готовых блюд проводится ежедневно, результаты фиксируются ежедневно в журнале «Бракераж готовой продукции»
4.	Наличие в обеденном зале фактического меню, утвержденного руководителем школы, соответствие двухнедельному меню по составу в массе порций	Меню находится в доступном месте, утверждено руководителем школы
5.	Органолептическая оценка блюда 1-4 класс Завтрак (1 смена)	Тефтели из филе курицы – внешний вид- изделие овальной формы, форма изделия сохранена, на разрезе цвет светло кремовый, в молочном соусе. По рецептуре изделия, вкус – в меру соленый, характерный для птицы температура подачи 65°С. (соответствует санитарным нормам и правилам). Вес одной порции составил – 130гр что соответствует норме в ежедневном меню. Макаронные изделия сохранили форму, легко отделяются друг от друга, цвет- светло-кремовый, вкус – характерный для макарон, мягкие, упругие, не разварены, в меру соленые. Вес составляет 150 грамм. Температура подачи 67°С (соответствует санитарным нормам и правилам) Напиток из шиповника – в меру сладкий, вкус – насыщенный, без постороннего запаха. – 200 грамм.

	Органолептическая оценка блюда 5-11 класс Завтрак 1 смена.	Хлеб мягкий, свежий.(Батон с отрубями). Подгарнировка—Огурец «Пикантный» свежий -Выход – 30 гр. Рыба запеченная в молочном соусе.-120 грамм (Рыба свежая, молочный соус нежного кремового цвета густой консистенции).Картофельное пюре -180 гр.(Нежное без комочков.) Напиток- Чай лимонный -200 гр.(Соответствует). Хлеб крестьянский витаминный – 35 гр.(Свежий, мягкий).
6.	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/ не соответствует	Приборы чистые, целые, сухие
7.	Соблюдение температурного режима (при накрывании) – соответствует / не соответствует	Температура готовых блюд при порционировании на раздаче соответствует санитарным нормам и требованиям
8.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока(внешний вид, спец. Одежда) – соблюдается / не соблюдается	Внешний вид сотрудников соответствует санитарно-гигиеническим нормам. Сотрудники находились в средствах индивидуально защиты (перчатки,маски) Журнал здоровья сотрудников пищеблока ведется в ежедневном режиме.
9.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока, обеденного зала (удовлетворительно/ неудовлетворительно)	Удовлетворительное
10.	Классные руководители сопровождают/ не сопровождают учащихся на обед	Сопровождают
11.	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся (исправность смесителей, наличие горячего и холодного водоснабжения, дозаторов с мылом, бумажных полотенец)	Смесители исправны, водоснабжение исправно, дозаторы с мылом. В пользовании имеются сушилки для рук электрические.
12.	Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в обеденный зал	Санитайзеры рабочие, дети ими пользуются
13.	Проводится ли уборка обеденных столов, скамеек после каждого накрытия, использование рецеркуляторов для обеззараживания воздуха	Уборка проводится после каждого накрытия, рецеркуляторы для обеззараживания воздуха имеются, находятся в работе
14.	Наличие информационного стенда в обеденном зале, где размещены нормативные акты по организации школьного питания	Информационный стенд имеется нормативные документы в наличии.

Члены комиссии:

1. Кумсков С.В.. директор школы № 72
2. Матюшкина С.В. .диспетчер по питанию
3. Коробейникова Е.А. предс.род.комитета.
4. Зорина Н.С.. родитель 4 б класса
- 5 . Яшина С.А. методист школьной библи.



Заведующая производством с данным актом ознакомлена
Совенко Н.Г.  « 16 » Сентября 2025 г.